

Schokomousse-Schnitten

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Wiener Masse:

4 Eier (Größe M)
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
100 g glattes Mehl
20 g Backkakao
40 ml Milch
40 g flüssige Butter

Schoko-Mousse:

90 ml flüssiges Schlagobers
160 g gehackte Zartbitterkuvertüre
3 Dotter (Größe M)
¼ l geschlagenes Schlagobers

Vanille-Obers:

¼ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreichen:

100 g passierte Ribiselmarmelade

Ganache-Glasur:

100 ml flüssiges Schlagobers
100 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Wie backe ich Schokomousse-Schnitten?:

① Schoko-Wiener Masse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig auf schlagen. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Milch mit Butter kurz unterrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) geben und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze ca. 200 °C

Heißluft ca. 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

Das erkaltete Biskuit halbieren und eine Hälfte mit einem Backrahmen umstellen.

2 Schoko-Mousse:

Für die Mousse Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Dotter über Dampf (Wasserbad) warm aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, die Schoko- Obers-Mischung einrühren und das Schlagobers unterheben. Die Mousse auf dem Biskuit glatt streichen und ca. 20 Min. kalt stellen.

3 Vanille-Obers:

Für das Vanille-Obers Schlagobers mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif aufschlagen und auf die Schoko-Mousse streichen.

4 Zum Bestreichen:

Das übrige Biskuit mit Marmelade bestreichen.

5 Ganache-Glasur:

Für die Glasur Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Das mit Marmelade bestrichene Biskuit damit glasieren.

Das glasierte Biskuit mit einem angewärmten Messer in gewünschte Stücke schneiden und mit der Palette auf das Vanille-Obers geben. Die Schnitte aus dem Backrahmen lösen und vor dem Servieren fertig schneiden.